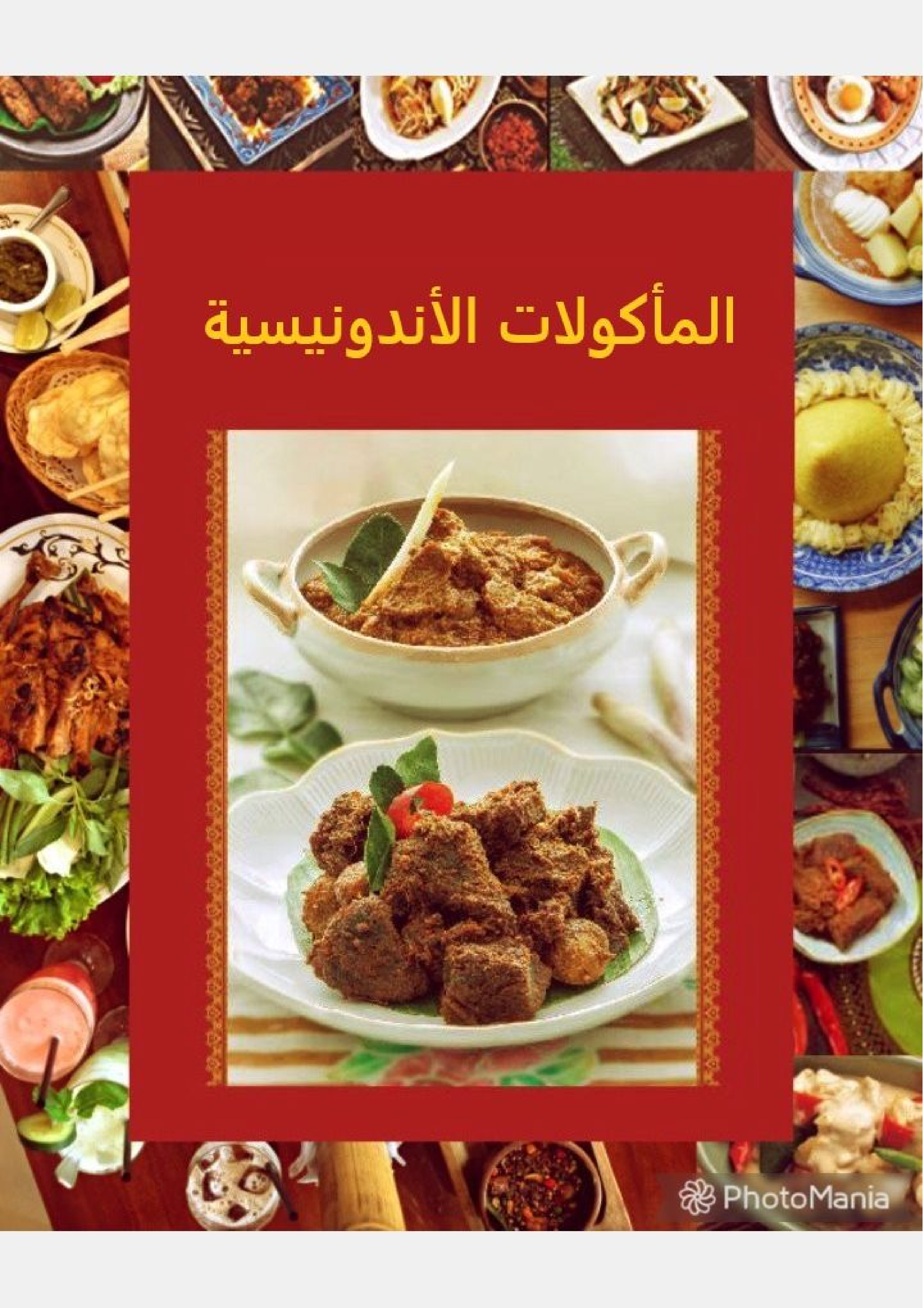


المأكولات الأندونيسية
PhotoMania



Acı Kırmızı Biber
فلفل أحمر حاد
Çörek Otu
عشبة الكعك
Dolma Baharı
بهارات للمحشي
Dolmalık Fıstık
صنوبر
İsot Pul Biber
فليفلة سوداء
Karanfil
قرنفل
Toz Karabiber
فلفل أسود ناعم
Tane Karabiber
فلفل أسود حب
Karbonat
كربونات
Kekik
زعتر
Kimyon
كمون
Kişniş
كزبرة يابسة
Kuş Üzümü
عنب العصفور
Köfte Baharı
بهارات للكفتة
Köri
كاري
Limon Tuzu
ملح الليمون
Mahlep
محلب
Mavi Haşhaş
خشخاش أزرق
Mangal Çeşni
رائحة للمنقل
Nane
نعنع
Pul Biber
بهارات فليفلة
Tatlı Toz Biber
فليفلة حمراء حلوة
Sarımsak Granül
ثوم حبيبات
Soğan Granül
بصل حبيبات
Sumak
سماق
Susam
سمسم
Tarçın
قرفة
Yenibahar
بهارات جديدة
Zencefil
Zerdeçal
PhotoMania



جنزبيل خلنجان
بصل شالوت
جوز الطيب
فلفل حار
جنزبيل كونشى
ثوم
ينسون نجمى
كمون
جنزبيل
عشب الليمون سارى
قرفة
فلفل أسود
جنزبيل كنشور
بصل أخضر
قرنفل
كزبرة
كركم
ورق ليمون
كميرى
فلفل أبيض
زهرة الجنزبيل
ورق سلام
حبهان
الشمر
كاب جاوا
سكر نخيل بنى
كلويك - كلواك
تمر هندى


PhotoMania

دجاج ايرين الاندونيسي

مكونات

1 كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

2 كوب ماء

1 رطل من الفاصوليا الخضراء الطازجة ، مقلمة ومقطعة

2 ملاعق صغيرة زيت زيتون

1 رطل من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام - مقطعة إلى قطع

نصف كوب مرق دجاج قليل الصوديوم

1/2 كوب زبده فول سوداني ناعمة

2 ملاعق صغيره عسل

1 ملعقة كبيره صلصة صويا قليلة الصوديوم

1 ملعقة صغيره معجون فلفل أحمر

2 ملاعق كبيره عصير ليمون

3 بصل أخضر متوسط (4-1 / 8 إنش) مقطع رفيع

2 ملاعق كبيره فول سوداني مفروم

التعليمات

الخطوه 1

يُغلى الأرز والماء في قدر. خففي الحراره وغطيها واتركيها على نار هادئة لمده 20 دقيقة.

الخطوه 2

ضعي الفاصوليا الخضراء في قدر مزود بسلة بخارية فوق الماء المغلي ، واتركيها على البخار لمده 10 دقائق ، أو حتى تنضج ولكن مقرمشة.

الخطوه 3

سخني الزيت في مقلاه ، واطهي الدجاج لمده 5 دقائق على كل جانب ، أو حتى تنفد العصائر.

الخطوه 4

يُمزج مرق الدجاج مع زبده الفول السوداني والعسل وصلصة الصويا ومعجون الفلفل الحار وعصير الليمون في قدر على نار متوسطة. يُطهى ويُحرّك لمده 5 دقائق ، حتى يتماسك قليلاً. اخلطي الفاصوليا الخضراء. تقدم مع الأرز. يُزين بالبصل الأخضر والفول السوداني.


ANAKJAJAN
PhotoMania

ريندانج لحم البقر الأندونيسي

المكونات

4 حبات من الكراث المفروم

5 فصوص ثوم مفرومة

2 ملاعق كبيره ملح

1 ملعقَة صغيره فلفل أحمر مطحون

2 رطل من لحم بقَري تندرلوين ، مقَطّع إلى مكعبات بحجم 1 1/2 × 2 بوصة

1 (1/2 إنش) قطعة خولنجان ، مقَطعة إلى شرائح رفيعة

3 سيقَان عشب ليمون مفروم

6 أوراق الليمون

4 أوراق السلام

1 ملعقَة صغيره كركم مطحون

3 علب (15 أونصة) من حليب جوز الهند

التعليمات

الخطوه 1

ضعي الكراث ، والثوم ، والملح ، والفلفل الأحمر المطحون في الخلاط ، واخلطيهم حتى يتحولوا إلى عجينة.

الخطوه 2

ضعي مكعبات اللحم البقَري في مقَلاه على دار متوسطة مع مزيج الفلفل والخولنجان وعشب الليمون وأوراق الليمون والسلام والكركم. يُطهى اللحم مع التوابل مع التحريك من حين لأخر حتى يتلاشى اللون الوردي من الداخل وتتبخر عصاره اللحم تقَريبًا ، حوالي 15 دقيقَة.

الخطوه 3

يُسكب حليب جوز الهند في المقَلاه ويُغلى المزيج ويُخفف الحراره ويُترك على دار خفيفة لمده 15 دقيقَة تقَريبًا. تُرفع قطع اللحم إلى وعاء ، ويُترك حليب جوز الهند على دار هادئة لمده 30 دقيقَة تقَريبًا حتى يصبح سميكًا. أعد اللحم البقَري إلى صلصة جوز الهند ، خفف الحراره إلى درجة منخفضة ، وبالكاد يُطهى اللحم البقَري والصلصة على دار هادئة حتى تتحول الصلصة إلى اللون البني وينفصل الزيت عن حليب جوز الهند ، حوالي ساعتين ونصف. قلبي كثيرًا حتى تتكاثف الصلصة.


PhotoMania

أرز أندونيسي متبل

مكونات

3 ملاعق كبيره زيت نباتي

1 بصلة كبيره مفرومة

2 فلفل هالابينو ، مبذر ومفروم

2 فص ثوم مهروس

1 ملعقة صغيره كركم مطحون

ملعقة صغيره قرفة مطحونة

2 كوب ارز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

2 (14.5 أونصة) مرق دجاج

1 كوب ماء

1 ورقة غار

2 متوسطة (4-1 / 8 بوصة) بصل أخضر مفروم

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

سخني الزيت في مقلاه كبيره ثقيلة على نار متوسطة. يُضاف البصل والفلفل الحار والثوم. يقلى حتى يصبح البصل شفاف. حوالي 8 دقائق.

الخطوه 2

يقلب الكركم والقرفة والأرز في المقلاه. يقلب لمده دقيقتين. يُمزج مرق الدجاج والماء وورق الغار. يُغلى المزيج ، ويُخفّف النار ويُغطّى ويُطهى لمده 20 دقيقة.

الخطوه 3

أطفئ النار تمامًا واتركه لمده 5 دقائق. يُزين بالبصل الأخضر المفروم.


PhotoMania

روبيان سامبل حار

مكونات

1 رطل جمبري كبير مجمد منزوع الذيل

نصف كوب زبده

3 فصوص ثوم مفروم أو أكثر حسب الرغبة

½ ليمون معصور مقسم

1 ملعقة صغيره زبده

كوب بصل مقطع

كوب أوليك سامبال (معجون شيلي أحمر إندونيسي)

3 أكواب ماء

3 أكواب أرز سوشي

½ باقة بصل أخضر مفروم

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

ضعي الجمبري في وعاء كبير من الماء البارد حتى يذوب ، لمده 10 إلى 15 دقيقة.

الخطوه 2

قم بإذابة 1/2 كوب زبده في وعاء زجاجي أو خزفي آمن للميكروويف في الميكروويف على فترات 15 ثانية ، 30 ثانية إلى دقيقة واحده. اخلطي الثوم ونصف عصير الليمون.

الخطوه 3

تذوب 1 1/2 ملعقة صغيره زبده في مقلاه كبيره على نار متوسطة. يضاف البصل يُطهى ويقلب حتى يصبح شفافًا ، حوالي 5 دقائق. يُضاف الجمبري ومزيج زبده الثوم والسمبال أوليك. يُطهى ويُحرّك حتى ينضج الثوم ويُسخن الجمبري لمده 7 إلى 8 دقائق.

الخطوه 4

يُغلى الماء وأرز السوشي في قدر. خففي النار وغطيها واتركيها على نار هادئة حتى ينضج الأرز لمده 15 دقيقة. يُرفع عن النار ، ويترك مغطى حتى يمتص السائل حوالي 10 دقائق.

الخطوه الخامسة

قدمي الروبيان فوق الأرز ، مغطى بباقي عصير الليمون والبصل الأخضر.




envato
envato
envato
envato
envato
PhotoMania

ارز اندونيسي مقلي

مكونات

نصف كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

1 كوب ماء

2 ملاعق صغيره زيت السمسم

1 بصلة صغيره مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 فلفل أخضر مفروم

1 جزره صغيره مقطعة إلى شرائح

1 ساق كرفس مقطع إلى شرائح

2 ملاعق كبيره كيكاب مانيس

2 ملاعق كبيره صلصة طماطم

2 ملاعق كبيره صلصة الصويا

¼ خيار مقطع شرائح

4 بيضات كبيره

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

يُغلى الأرز والماء في قدر. غطيه ، خففي الحرارة إلى درجة منخفضة واتركيه على نار هادئة لمده 20 دقيقة.

الخطوه 2

سخني الزيت في مقلاه ، واطهي البصل والثوم والفلفل الأخضر حتى ينضج. اخلطي الجزر والكرفس. يُضاف الأرز ويُمزج في الكيكاب مانيس وصلصة الطماطم وصلصة الصويا. استمر في الطهي لمده دقيقة واحده حتى يسخن تمامًا. انقلي المزيج إلى أوعية وزينيه بشرائح الخيار.

الخطوه 3

ضع البيض في المقلاه واطبخه حتى ينضج. ضعيها في الأوعية فوق الأرز والخضروات.


PhotoMania

تيلور بالادو (صلصة حاره بالبيض) الأندونيسية

مكونات

1 كوب زيت نباتي للقلي

6 بيضات كبيره مسلوقة ، منزوعة القشره

6 حبات فلفل أحمر تشيلي ، مبذر ومقطع

4 فصوص ثوم

4 حبات متوسطة الحجم

2 حبة طماطم كاملة متوسطة (2-3 / 5 "ديا) (فارغة) مقطعة إلى أرباع

1 ملعقة صغيره معجون روبيان

1 1/2 ملعقة طعام زيت فول سوداني

1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 ملعقة صغيره خل أبيض

1 ملعقة صغيره سكر أبيض

الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

سخني كوب زيت في قدر صغيره على نار متوسطة عالية. اقلي البيض في الزيت الساخن لمده 5 إلى 7 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. اجلس جانبا.

الخطوه 2

يُمزج الفلفل الحار والثوم والكراث والبندوره ومعجون الروبيان في محضر الطعام ؛ يخلط في عجينة. أضف زيت الفول السوداني. العملية مره أخرى حتى تصبح ناعمة.

الخطوه 3

سخني 1 ملعقة كبيره زيت في مقلاه كبيره على نار متوسطة. يُسكب مزيج الفلفل الحار في المقلاه. قلبي الخل والسكر والملح والفلفل في الخليط. تضيف البيض المقلي إلى الخليط وتتحول إلى خليط. خفض الحراره إلى متوسطة منخفضة ؛ ينضج حتى تفوح رائحته ، حوالي 5 دقائق.


PhotoMania

أوبور أيام (دجاج بحليب جوز الهند) الأندونيسية

مكونات

1 (2 إلى 3 باوند) دجاج ، مقطّع إلى 8 قطع - 1 ليمون ، معصور

4 الشمعدانات لكل منهما - 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة

نصف ملعقة صغيرة بذور كمون - 7 كراث لكل منهما مقشر

5 فصوص ثوم مقشره - 1 ملعقة كبيرة جولنجان مفروم

نصف ملعقة كبيرة زنجبيل مفروم - نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض

½ ملعقة صغيرة من جذور الكركم المفروم - 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي

2 سيقان ليمون ، كدمات - 1 ملعقة كبيرة عصير تمر هندي

5 ورقات (فارغة) أوراق ليمون كافير - 3 أوراق غار لكل منهما

1 ملعقة صغيرة ملح - نصف ملعقة صغيرة سكر أبيض

3 1/2 أكواب رقيقة من حليب جوز الهند - 1 كوب حليب جوز الهند السميك

1 باقة صغيرة ريحان تايلاندي - 1 عبوة (2.8 أونصة) كراث مقلي

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

انقعي قطع الدجاج في عصير الليمون لمده 30 دقيقة.

الخطوه 2

في هذه الأثناء ، سخني مقلاه جافة على نار متوسطة. نخب الشمعدان والكزبره والكمون في المقلاه حتى تفوح رائحتها لمده دقيقة واحده. انقله إلى هاون كبير ومدقة وطحنه إلى عجينة مع الكراث والثوم والجولنجان والزنجبيل والفلفل والكركم. العمل على دفعات إذا لزم الأمر.

الخطوه 3

سخني الزيت في مقلاه كبيره على نار متوسطة الحراره. يُضاف معجون التوابل ويُحرّك المزيج حتى يُعطر ، من 2 إلى 3 دقائق. يُضاف عشب الليمون وعصير التمر الهندي وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.

الخطوه 4

اشطف قطع الدجاج بعصير الليمون وضعها في المقلاه. اقلبه حتى يتغطى بالتوابل. صب حليب جوز الهند الرقيق والسميك. يُطهى على نار خفيفة حتى تمتزج النكهات ، حوالي 30 دقيقة. أضف أوراق الريحان. استمر في الطهي حتى ينضج الدجاج لمده 15 دقيقة أخرى.

الخطوه الخامسة

قدمي الدجاج والصلصة في وعاء ورش الكراث المقلي.


PhotoMania

ريندانج اللحم على طريقة سومطرة

مكونات

1 جوزة طيب كاملة ، مهروسة - 4 فصوص ثوم كاملة

2 بصل مفروم خشن

10 حبات فلفل تشيلي تايلاندي ، مُقطّع ومقطّع بخشونة ، أو حسب الرغبة

7 مكسرات مكاديميا لكل منهما - 4 فصوص ثوم مفرومة خشن

قطعة واحده (2 إنش) من الزنجبيل ، مقشره ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب

قطعة واحده (2 إنش) من الخولنجان ، مقشره ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب

قطعة واحده (2 بوصة) من جذر الكركم ، مقشره ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب

1 ملعقة كبيره ماء او حسب الحاجة

2 رطل من لحم البقر ، مقطّع إلى قطع بحجم اللدغة

1/2 2 كوب حليب جوز الهند الخفيف غير المحلى

4 سيقان ليمون - مقلمة ومسطحة ومربوطة في عقد

1 (4 إنش) عود قرفة - 8 أوراق (فارغة) أوراق ليمون كافير

4 حبات هيل - 1 يانسون كامل

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

تُطحن جوزة الطيب والقرنفل في مسحوق ناعم في الخلاط ، من 2 إلى 3 دقائق. أضف البصل والفلفل الحار وجوز المكاديميا والثوم والزنجبيل والخولنجان والكركم ؛ يُمزج في عجينة ناعمة ، يخفف قليلاً بالماء إذا لزم الأمر.

الخطوه 2

ضع اللحم البقري في مقلاه 12 بوصة أو مقلاه. يُمزج المعجون ويُغلف اللحم جيدًا. يُضاف حليب جوز الهند ، وعُقد الليمون ، والقرفة ، وأوراق الليمون ، والهيل ، واليانسون لتشكيل الصلصة.

الخطوه 3

يُغلى المزيج برفق على نار متوسطة إلى عالية. خففي الحراره إلى متوسطة منخفضة واتركيها على نار هادئة بدون تغطية ، مع التحريك بملعقة كل 15 دقيقة ، حتى تقل الصلصة وتصبح سميكة ، حوالي ساعة واحده. استمر في الطهي مع التحريك المستمر لمنع الالتصاق والحروق ، حتى تتحول الصلصة إلى لون الكراميل الداكن وتغطي اللحم البقري ، لمدة ساعتين تقريبًا.

الخطوه 4

يرفع عن النار ويغطى ويترك لمده 30 دقيقة. تخلصي من عشبة الليمون وعود القرفة وأوراق




PhotoMania

دجاج طماطم حار الأندونيسي

مكونات

1 (3 باوند) دجاجة كاملة مقَطعة إلى 8 قطع

1 ملعقة صغيرة كركم مطحون - ملح للتذوق

ربع كوب فلفل أحمر تشيلي مجفف

3 حبات فلفل أحمر حار مفروم ناعماً - 4 فص ثوم مفروم

1 بصلة حمراء مفرومة

شريحة واحدة (بسمك 3/4 بوصة) من جذر الزنجبيل الطازج

2 ملاعق كبيرة زيت بذور عباد الشمس - 1 عود قرفة

2 لكل منهما حبات يانسون نجمي كامل

5 فصوص ثوم كاملة - 5 بذور هيل

2 حبة طماطم كاملة متوسطة (2-3 / 5 "ديا) (فارغة) مقَطعة إلى شرائح

2 ملاعق كبيرة كاتشب

1 ملعقة صغيرة سكر أبيض ، أو حسب الرغبة

نصف كوب ماء

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

افركي الدجاج بمسحوق الكركم والملح. اجلس جانبا. انقع الفلفل الحار المجفف في الماء الساخن حتى ينضج. اخلطي الفلفل الحار المجفف والفلفل الأحمر الطازج والثوم والبصل والزنجبيل في الخلاط للحصول على عجينة.

الخطوة 2

سخني الزيت في مقَلاه كبيرة على نار متوسطة إلى عالية. يحمر الدجاج في الزيت الساخن حتى يصبح ذهبي اللون من جميع الجهات. ترفع الدجاج من المقَلاه وتتركه جانباً. أزل الزيت الزائد من المقَلاه ، واترك حوالي 1 ملعقَة كبيرة. يُطهى ويُحرّك معجون الفلفل الحار مع القَرفة واليانسون والقَرنفل وبذور الهيل حتى تفوح رائحته. أعد الدجاج إلى المقَلاه. قلب في الماء مع إضافة المزيد إذا لزم الأمر. أضيفي الطماطم والبي الكاتشب والسكر. يُغلى المزيج ثم تُخفَف الحرارة إلى متوسطة منخفضة ويُترك على نار خفيفة حتى يختفي لون الدجاج من العظام وتصبح العصائر صافية ، حوالي 15 دقيقة. يقَدم ساخنا.


PhotoMania

الأسماك التقليدية الأندونيسية

مكونات

1 بصلة صفراء مفرومة

1 بصلة حمراء مفرومة

1 ملعقة كبيرة جذر زنجبيل طازج مفروم

1 فلفل أحمر حار مفروم ناعماً

1 ملعقة كبيرة قشر الليمون المبشور

2 فواكه (2 ديا) حامض معصور

2 (6 أونصات) شرائح سمك النهاش حمراء مقطعة إلى شرائح رفيعة

ملح للتذوق

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

يُمزج البصل الأصفر والبصل الأحمر والزنجبيل والفلفل الحار وقشر الليمون وعصير الليمون في وعاء زجاجي أو خزفي. يُضاف سمك النهاش الأحمر بلطف ويُتبل بالملح حسب الرغبة. غطيه وضعيه في الثلاجة حتى يتحول لونه إلى أبيض ومعتم ، حوالي 15 دقيقة. قدميها باردة.


PhotoMania

راتاتوي الأندونيسي مع التمبيه

مكونات

1 ملعقة كبيره زيت كانولا

4 حبات كراث صغيره مفرومة

4 فلفل هاباتيرو كامل لكل منهما

1 طماطم متوسطة مقطعة مكعبات

2 فص ثوم مفروم

¾ (8 أونصات) حبوه تمبيه ، مقطعة إلى مكعبات

1 حبة متوسطة الحجم من الفلفل الأحمر ، مقطعة إلى مكعبات

ound رطل من البامية ، مقطعة إلى شرائح

2 كوب مرق خضروات

حبة باذنجان صغيره مقشره ومقطعة إلى مكعبات كبيره

1 ملعقة كبيره حليب جوز الهند

1 ملعقة صغيره سكر بني

ملح وفلفل أسود مطحون حسب الرغبة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

غطي قاع المقلاه بالزيت وضعيها على نار متوسطة. يُمزج الكراث والفلفل والطماطم والثوم في المقلاه ويقلب حتى تفوح رائحته لمده 3 دقائق تقريبًا. يُضاف التمر والفلفل والبامية ؛ يقلب بسرعة للجمع. أضف المرق والباذنجان. يُغلى المزيج ويُطهى لمده 5 دقائق. خففي الحراره ، غطيها واتركيها على نار هادئة حتى تنضج جميع الخضار ، من 5 إلى 7 دقائق. أضيفي حليب جوز الهند والسكر البني. يتبل بالملح والفلفل.


PhotoMania

شوربة ذيل الثور الأندونيسي

مكونات

4 كراث لكل منهما مقشر ومقطع إلى أنصاف - 1 بصلة كبيرة مقطعة أرباع

قطعة واحدة (2 إنش) من الزنجبيل ، مقشرة ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب

5 فصوص ثوم مقشرة - 3 ملاعق كبيرة زيت كانولا

6 فصوص ثوم كاملة - نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحونة

ملعقة صغيرة قرفة مطحونة - 2 ملاعق كبيرة صلصة السمك

4 أرطال قطع ذيل ثور لحم في درجة حرارة الغرفة - 2 جزر كبيرة ، مقطعة إلى قطع 2 بوصة

3 سيقان كرفس ، مقطعة إلى قطع 1 إنش - ماء للتغطية - 2 ملاعق صغيرة ملح

ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون - 1 (2.8 أونصة) علبة بصل مقلي

3 حبات بطاطس شمعية ، مقشرة ومقطعة إلى قطع 1/2 بوصة

3 حبات جزر كبيرة مقطعة إلى 2 إنش - 2 ملاعق كبيرة سكر أبيض

3 طماطم برقوقية ناضجة (فارغة) ، مقطعة أفقيًا إلى أسافين 1/2 بوصة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُمزج الكراث ، 2 ربع بصل ، زنجبيل ، وثوم في محضر الطعام ؛ النبض في عجينة.

الخطوة 2

يُسخن الزيت في قدر كبير على نار متوسطة عالية ؛ يُطهى ويقلب القرنفل وجوزة الطيب والقرفة حتى تفوح رائحته ، حوالي 30 ثانية. يُضاف معجون الكراث ويُقلى حتى تفوح رائحته ويصبح لونه بنياً قليلاً ، من 2 إلى 3 دقائق. أضف ذيل الثيران. يقلب حتى يغطى بالكامل بالبهارات ويعجونه ويحمر لمده 5 دقائق.

الخطوة 3

قلبي أرباع البصل المتبقية ، 2 جزر ، والكرفس في القدر. صب ما يكفي من الماء ليغطي 2 بوصة. يجلب ليغلي خففي الحرارة ، غطي ، واتركيها على نار هادئة حتى تنضج ذيل الثور ، حوالي 5 ساعات.

الخطوة 4

قلبي الملح والفلفل الأسود والبطاطس و 3 جزر في القدر. ارفعي النار واتركي الحساء على نار هادئة حتى تنضج البطاطس والجزر لمده 15 دقيقة. أضف السكر وصلصة السمك. يقلب جيدًا للخلط.

الخطوة الخامسة

شوربة مغرفة في أوعية تقديم كبيرة وتغطى بطماطم ويدجز وبصل مقلي.


PhotoMania

كاري السمك الإندونيسي .

مكونات

1 كغ فيليه سمك الشعور ، مقطّع إلى 4-6 قطع - 1 حبة ليمون ، مهروسة

25 جرام تمر هندي - 400 مل حليب جوز الهند

ملح للتذوق - 2 ملعقة كبيره عصير ليمون

معجون توابل أندونيسية

250 غ كراث ، مقطع أنصاف - 3-4 فصوص ثوم

3 سم كركم طازج أو 3/4 ملعقة صغيره مسحوق كركم

10 حبات من الفلفل الأحمر ، المزيد للتزيين (إذا رغبت في ذلك)

حفنة كبيره من أوراق الريحان الطازجة للتزيين (تستخدم أوراق لاكسا الأصلية)

2 ملعقة كبيره زيت كانولا .

تعليمات

جففي شرائح السمك بالتربيت عليها وافركي القليل من الملح وعصير الليمون. اجلس جانبا.

نقع التمر الهندي في 1/2 كوب ماء ساخن لمده 10 دقائق. امزجهما معًا ثم صفيه من خلال منخل ناعم. تخلص من اللب واستخدم السائل.

ضعي أنصاف الكراث والثوم في مقلاه جافة على نار متوسطة إلى عالية. تحميص جاف في كثير من الأحيان ، حوالي 5 إلى 8 دقائق ، أو حتى يصبح الكراث والقرنفل بنياً ذهبياً مع بقع داكنة.

في الخلاط ، اخلطي الكراث المتفحم والثوم والفلفل الأحمر والكركم الطازج وأوراق الريحان. استخدم 1 ملعقة كبيره زيت كانولا و 2 ملعقة كبيره ماء تمر هندي للمساعده في تحقيق تناسق سلس.

غلف صينية الخبز بورق الألمنيوم. ضع 2-3 ملاعق صغيره من المعجون على كل قطعة سمكة.

تُخبز في فرن بدرجة 400 درجة لمده 10 دقائق أو حتى تنضج تمامًا.

اضبط الفرن على وضع الشواء. قم بالشواء لمده 1-2 دقيقة أو حتى تحصل على المظهر المتفحم المطلوب (يرجى الانتباه لأن كل فرن مختلف وسيؤدي الكثير من الشواء إلى حرق السمك).

الآن ، قم بتسخين 1 ملعقة كبيره زيت كانولا في العمل على نار متوسطة.

ضعي في ساق الليمون المهروس ومعجون التوابل ، اقليها حتى تصبح عطرية

أضف سائل التمر الهندي والملح ونصف كوب ماء. اعطها كلها تقليب جيد.

يُترك على نار متوسطة لمده دقيقة واحده قبل إضافة حليب جوز الهند.

لتقديم الكاري في الوعاء. رتب قطع السمك. تُزين بالفلفل الأحمر وأوراق الريحان.


PhotoMania

سمك مشوي أندونيسي

مكونات:

سمكتان كاملتان من اللحم الأبيض ، مُنظّفتان

2 حبة ليمون معصورة

6 كراث صغير أو 2 كراث كبير

6 فصوص ثوم ، نصفها

1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم - 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي - 1/2 ملعقة صغيرة ملح

للشوي: زيت نباتي -

للتتبيل: 2 ملاعق كبيرة زبدة مذابة

للدهن: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة

لصلصة التغميس: 4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

لصلصة التغميس: 2 فلفل حار تايلاندي مقطع إلى شرائح

اختياري: أسافين الجير للتقديم على الجانب

طرق:

ضع الأسماك في الحاوية. صب عصير الليمون الحامض في جميع أنحاء الأسماك بما في ذلك حيث يتم تسجيل الأسماك.

يُضاف الكراث والثوم ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة والزيت النباتي والملح في معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.

انشر عجينة التوابل على الأسماك مع التأكد من وصولها إلى مناطق التسجيل في الأسماك. ضعه جانبًا في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.

عندما تكون جاهزًا لشوي الأسماك ، امزج الزبدة المذابة مع صلصة الصويا الحلوة.

افتح الشواية. ادهن جانبي السمك بالزيت النباتي. سيمنع هذا السمك من الالتصاق. ضع السمك على الشواية. يُطهى على جانب واحد حتى ينضج تقريبًا. اقلبها إلى الجانب الآخر واطبخها حتى تنضج تقريبًا. بمجرد أن تنضج تقريبًا ، ادهنها بمزيج من الزبدة وصلصة الصويا الحلوة واقلبها على الجانب الآخر. دع هذا الجانب يطهى حتى ينضج. ادهن الجانب العلوي بخليط التتبيل واقلبه حتى ينتهي هذا الجانب من الطهي. أخرجيها من الشواية بمجرد انتهاء الطهي.

يُمزج 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة مع شرائح الفلفل الحار التايلاندي في وعاء صغير.

قدمي السمك مع صلصة التغميس وشرائح الليمون.





سمك اندونيسي حامض من سولاويزي

مكونات

2 رطل فيليه سمك (كنت أستخدم سمك القد الباسيفيكي)

2 طن زيت نباتي

1 بصلة حمراء صغيره أو كبيره ، مقطعة إلى شرائح رقيقة

1 فليفلة حمراء مفرومة ناعماً - 2 تي زنجبيل طازج مفروم

1-3 من عشبة الليمون المبشوره حسب الذوق (جون يحبها أكثر ، وأنا أفضل أقل)

2 ورق ليمون كافير ، مفروم ناعم - ⅛ ر كركم

½1 كوب عصير البطليوس

3 حبات طماطم متوسطة الحجم مقشره ومفرومة .

2 حزمة من أوراق الريحان الطازجة المفرومة ناعماً

3 ملعقة من عصير الليمون الطازج ، مقسم ، بالإضافة إلى المزيد حسب الرغبة

الملح والفلفل حسب الذوق - أرز ياسمين للتقديم

سامبال أوليك للتقديم

تعليمات

سخني الزيت في مقلاه كبيره غير لاصقة (أفضل دائما عدم الالتصاق عند التعامل مع السمك) على نار متوسطة. عندما يتلألأ ، يضاف البصل مع قليل من الملح ويُطهى لمده 5 دقائق. أضيفي الفلفل الحلو والزنجبيل والليمون واستمري في الطهي مع التحريك من حين لآخر. اطبخي حتى تنضج الخضار ويصبح البصل شفافا.

تضيف أوراق الكافير اللايم والكركم وتقلب. ثم تضيف عصير البطليوس والطماطم مع رشة ملح. جلب إلى يترك على نار خفيفة. أضف 2 ملاعق كبيره من عصير الليمون.

أضف السمك في طبقة واحده. اضبط الحراره للحفاظ على نار هادئة ولكن سريعة إلى حد ما (أكثر من مجرد الفقاعة العرضية). يُطهى كل جانب من السمك لمده 8 دقائق إجمالاً حتى يتقشر عند ضغطه في المنتصف.

أضف الريحان وعصير الليمون المتبقي. طعم الملح والفلفل. قدميها مع أرز الياسمين وسمبال أوليك لمن يريدها ساخنة.


PhotoMania

كاري سمك إندونيسي (إيكان بيسمول)

مكونات

يخدم 4

5 فيليه ماكريل ، مقطعة إلى قطع كبيرة

1 ملعقة صغيرة خل

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

2 ملاعق صغيرة مسحوق الكركم

4 شمعات ، مفرومة ناعماً

4 بصل مفروم

4 فص ثوم مفروم

1 سم جذر كركم مفروم

1 سم زنجبيل مفروم

2 فلفل أحمر أو فلفل عين الطير (جوليينيد)

4 أوراق غار

3 ملاعق كبيرة كريمة جوز الهند

2 ملاعق صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

1/4 كوب ماء

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ،الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

يتبل السمك بالخل ونصف ملعقة صغيرة ملح ومسحوق كركم ويقلى بالزيت في مقلاة حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. توضع الأسماك جانباً في وعاء وتبقى دافئة.

اخلطي الشمعدانات والبصل والثوم وجذر الكركم والزنجبيل والفليهم في القليل من الزيت على نار خفيفة حتى تفوح رائحته.

نضيف باقي المكونات ونتبلها حسب الذوق ثم نقليها لمدة 5 دقائق أخرى. يُسكب فوق السمك ويُقدّم ساخناً مع الأرز وصلصة الفلفل الحار.


PhotoMania

سمك اسود حار الأندونيسي

مكونات

6 خدمات

1 ملعقة كبيره بابريكا

2 ملاعق صغيره خردل جاف

1 ملعقة صغيره فلفل حريف

1 ملعقة صغيره كمون مطحون

1 ملعقة صغيره فلفل أسود

1 ملعقة صغيره فلفل أبيض

1 ملعقة صغيره زعتر مجفف

1 ملعقة صغيره ملح

3/4 كوب زبده غير مملحة ذائبة

6 (125 جم) فيليه سمك السلمون المرقط

1/4 كوب زبده غير مملحة ذائبة

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة ،الطهي: ١٠ دقائق، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

في وعاء صغير ، اخلطي البابريكا والخردل الجاف والفلفل الحار والكمون والفلفل الأسود والفلفل الأبيض والزعتر والملح. اجلس جانبا. سخني مقلاه ثقيلة من الحديد الزهر على نار عالية حتى تصبح شديده السخونة ، حوالي 10 دقائق.

صب 3/4 كوب من الزبده المذابة في طبق ضحل. اغمس كل شريحة في الزبده مع التقليب مره واحده لتغطي الجانبين. رشي جانبي شرائح الفيليه بخليط التوابل ، وضعي المزيج برفق على السمك.

ضع الشرائح في مقلاه ساخنة دون تزاحم. قم بصب حوالي 1 ملعقة صغيره من الزبده المذابة بعناية فوق كل شريحة. اطبخي حتى يصبح السمك متفحماً ، لمده دقيقتين تقريباً. تقلب الفيليه ، ملعقة صغيره من الزبده المذابة فوق كل منها ، وتطهى حتى تفحم. كرر مع الأسماك المتبقية.


PhotoMania

سمك الخردل المقرمش الأندونيسي

مكونات

يخدم 4

1 بيضة

2 ملاعق كبيره خردل أصفر

ملح 1/2 ملعقة صغيره

1 1/2 كوب (90 جم) بطاطس مهروسة فورية

1/4 كوب زيت للقلي

4 (180 جم) فيليه سمك أبيض ، مثل سمك البازلي

الاتجاهات

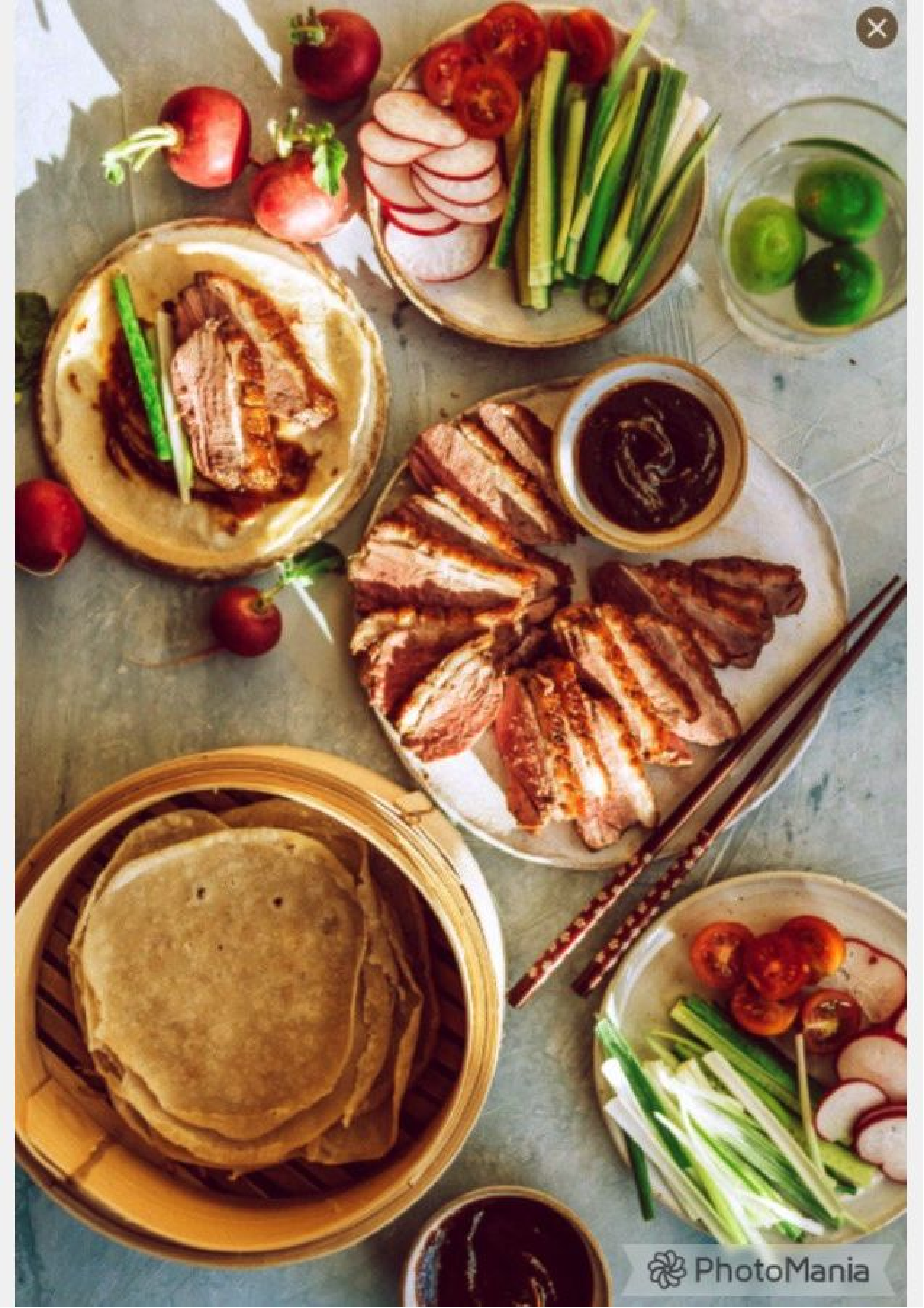
التحضير: ١٠ دقائق ،الطهي: ١٠ دقائق، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

في وعاء ضحل اخفقي البيض والخردل والملح. اجلس جانبا. ضعي البطاطس المهروسة في طبق ضحل آخر.

سخني الزيت في مقلاه كبيره ثقيلة على نار متوسطة إلى عالية.

اغمس فيليه السمك في خليط البيض. غلفي الشرائح برقائق البطاطس المهروسة مع التأكد من تغطية السمك بالكامل. للحصول على نتائج مقرمشة إضافية ، اغمس في البيض ورقائق البطاطس المهروسة مره أخرى.

تقلى فيليه السمك بالزيت لمده 3 إلى 4 دقائق على كل جانب ، أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.


PhotoMania

دجاج على الطريقة الاندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كوب (140 جم) أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

2 كوب (500 مل) ماء

450 جرام فاصولياء خضراء طازجة ، مقلمة ومقطعة

2 ملاعق صغيره زيت زيتون

500 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام - مقطعة إلى قطع صغيره

3/4 كوب (190 مل) مرق دجاج قليل الملح

1/3 كوب (85 جم) زبده فول سوداني ناعمة

2 ملاعق صغيره عسل

1 ملعقة كبيره صلصة الصويا قليلة الملح

1 ملعقة صغيره معجون فلفل حار

2 ملاعق كبيره عصير ليمون

3 بصل أخضر مقطع ناعماً

2 ملاعق كبيره فول سوداني مفروم

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ،الطهي: ٣٠ دقيقة، الاستعداد: ٤٥ دقيقة

يُغلى الأرز والماء في قدر. اخفض الحراره إلى درجة منخفضة ، غطيها واتركيها على نار هادئة لمده 20 دقيقة

ضعي الفاصوليا الخضراء في قدر مع سلة بخارية فوق الماء المغلي واتركيها على البخار لمده 10 دقائق أو حتى تنضج ولكن مقرمشة.

سخني الزيت في مقلاه واطهي الدجاج لمده 5 دقائق على كل جانب ، أو حتى تنفد العصائر.

اخلطي مرق الدجاج مع زبده الفول السوداني والعسل وصلصة الصويا ومعجون الفلفل الحار وعصير الليمون في قدر على نار متوسطة. يُطهى ويُحرّك لمده 5 دقائق ، حتى يتماسك قليلاً.

اخلطي الفاصوليا الخضراء. تقدم مع الأرز. يُزين بالبصل الأخضر والفول السوداني.



أفخاذ دجاج - على الطريقة الأندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كغ من أفخاذ الدجاج

3/4 كوب عسل

45 جرام زبدة

1 ملعقة طعام مسحوق كاري

2 ملاعق كبيرة مسحوق الخردل الجاف

1 ملعقة صغيرة زنجبيل

ملح / فلفل حسب الرغبة

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ،الطهي: ساعة واحدة، الاستعداد: ساعة و ١٠ دقائق

يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

ضعي جميع المكونات ما عدا الدجاج في إبريق الميكروويف. الميكروويف لمدة دقيقة حتى يذوب العسل والزبدة (سيعتمد الوقت المستغرق على الميكروويف) ، يقلب المزيج.

ضعي قطع الدجاج في صينية مشوية (أفرش الصينية بورق القصدير ، وحفظي التنظيف لاحقًا) واسكبي النقيع فوقها. تقلب قطع الدجاج لتغطي بالصوص.

غطي الوعاء واخبزيه لمدة 30 دقيقة ، اتركي الغطاء واخبزيه لمدة 30 دقيقة أخرى.


PhotoMania

دجاج بروكلي مقلي أندونيسي

مكونات

6 خدمات

375 غ من صدور الدجاج منزوعة العظم والجلد ، مقطّعة إلى قطع صغيرة الحجم

1 ملعقة كبيرة صلصة المحار

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الداكنة

3 ملاعق كبيرة زيت نباتي

2 فص ثوم مفروم

1 بصلة كبيرة مقشرة ومقطعة حلقات

1/2 كوب (125 مل) ماء

1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

1 ملعقة صغيرة سكر أبيض

1/2 حزمة بوك تشوي ، مغسولة ومقطعة

1 رأس بروكلي صغير مفروم

1 ملعقة طعام طحين ذرة مخلوطة بكميات متساوية من الماء

الاتجاهات

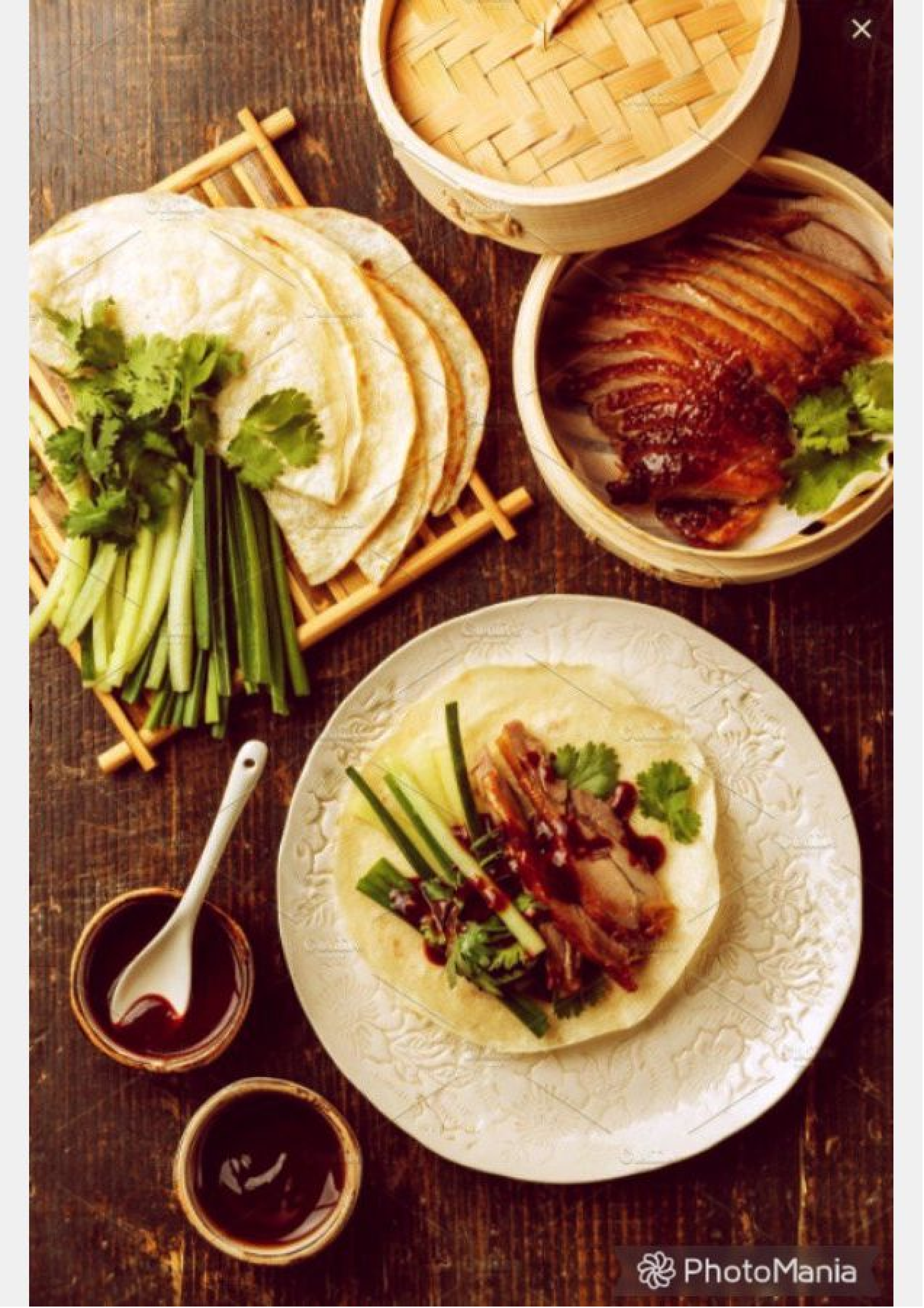
التحضير: ١٠ دقائق ،الطبخ: ٢٠ دقيقة، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

في وعاء كبير ، يُمزج الدجاج مع صلصة المحار وصلصة الصويا. يترك جانبا لينقع لمدة 15 دقيقة.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. يقلب الثوم والبصل حتى يصبح طريًا وشفافًا.

ارفع الحرارة إلى درجة عالية. يُضاف الدجاج والمخلل ويُقلى حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً فاتحاً ، حوالي 10 دقائق.

أضيفي الماء والفلفل والسكر. يُضاف الملفوف والبروكلي ويُطهى المزيج مع التحريك لمدة 5 دقائق أخرى. يُسكب مزيج دقيق الذرة ويُطهى حتى تتكاثف الصلصة.


PhotoMania

فطائر الموز الأندونيسية (موز مقلي)

مكونات

يخدم 4

1 1/4 كوب (155 جم) دقيق عادي

2 ملاعق كبيره سكر أبيض

1/2 ملعقة صغيره خلاصة الفانيليا

1/2 كوب (125 مل) حليب

1 بيضة

30 جرام زبده مذابة

1 ملعقة صغيره شراب الروم أو خلاصة الروم المقلد

4 حبات موز ناضجة مقطعة إلى شرائح

2 كوب (500 مل) زيت للقلي

الاتجاهات

التحضير: ٥ دقائق ،الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

في وعاء كبير ، يُمزج الدقيق والسكر والفانيليا. اصنع حفره في الوسط واسكب الحليب والبيض والزبده المذابة والروم. امزج حتى تصبح ناعمة.

تُطوى شرائح الموز حتى تغطى بالتساوي.

يُسخن الزيت في مقلاه عميقة إلى درجة حراره 190 درجة مئوية.

ضع خليط الموز بملعقة كبيره في الزيت الساخن. تقلى حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا ومقرمشا ، من 10 إلى 15 دقيقة. أزل الموز من الزيت وصفيه على مناشف ورقية. يقدم ساخنا.


PhotoMania

أجنحة الدجاج على طريقة بالي الأندونيسية

مكونات

يخدم 4

4 فص ثوم مفروم

1 فلفل أحمر طازج مفروم ناعماً

1 بصلة صغيرة مفرومة

قطعة واحده (2 سم) من جذور الكركم الطازجة ، مقشرة ومفرومة

1 ملعقة صغيرة ملح البحر

1 ملعقة كبيرة سكر بني

2 ملاعق صغيرة زيت زيتون

12 أجنحة دجاج ، مفصولة عند المفاصل ، أطرافها مهملة

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة ،الطهي: ٣٠ دقيقة، الوقت الإضافي: ساعة التتبيل ،الاستعداد: ساعة ٥٠ دقيقة

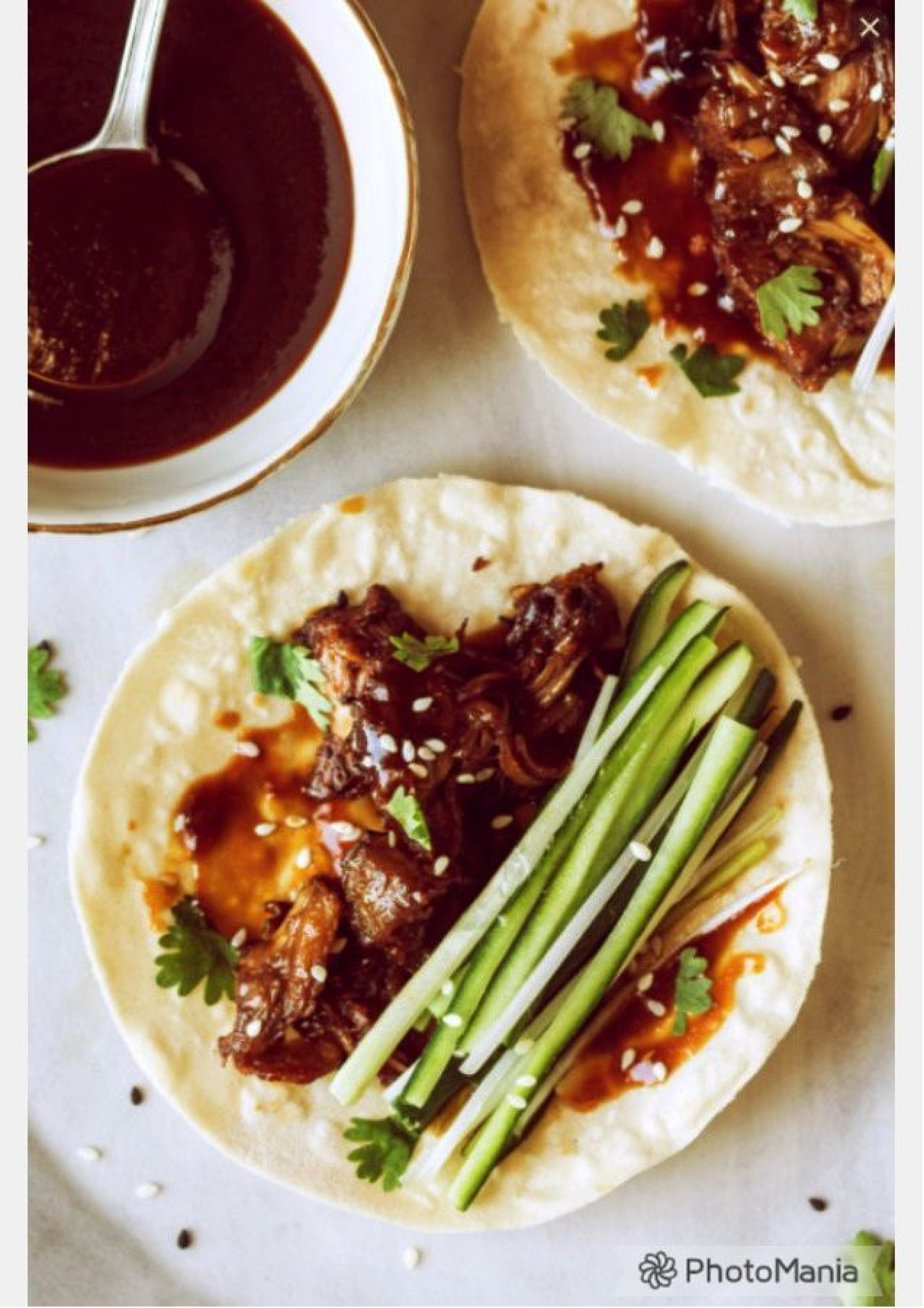
يُمزج الثوم والفلفل الحار والبصل والكركم وملح البحر ؛ كتمة مع الهاون والمدقة أو الجانب المسطح من الساطور. تضع في وعاء وتقلب السكر البني وزيت الزيتون. قلبي أجنحة الدجاج مع ماء مالح وغطيها وضعيها في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل.

يُسخن الفرن على حرارة 200 درجة مئوية.تبطن صينية الخبز بورق الألمنيوم. قلبي أجنحة الدجاج مرة أخرى لتغطيها في ماء مالح ، ثم افردها على صينية خبز مُعدة.

تُخبز في فرن مُسخن مسبقًا حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا عميقًا ، حوالي 30 دقيقة.

جذر الكركم

إذا لم يتوفر جذر الكركم الطازج ، استبدل 1 ملعقة صغيرة من الكركم المجفف.


PhotoMania

أرز مقلي بالدجاج والروبيان على الطريقة الأندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كوب (200 جم) أرز أبيض غير مطبوخ

2 كوب (500 مل) ماء - 1 رذاذ طبخ

3 بيضات مخفوقة - 1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 بصلة مقطعة مكعبات - 1 كراث مقطع إلى مكعبات

1 فص ثوم مهروس - 2 فلفل أخضر مقطع إلى مكعبات

250 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطعة إلى شرائح رفيعة

250 جرام روبيان مقشر منزوع العرق

1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة - 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة (مانيس كيكاب إندونيسي)

الاتجاهات

التحضير: 15 دقيقة ،الطهي: 20 دقيقة، الوقت الإضافي: ساعتان تقشعر لهما الأبدان ،جاهز خلال: ساعتان 35 دقيقة

يُغلى الأرز والماء في قدر على نار عالية. خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة ، ثم غطيها واتركيها على نار هادئة حتى ينضج الأرز ويمتص السائل ؛ من 20 إلى 25 دقيقة. يوزع على صينية خبز ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين حتى يبرد.

سخني مقلاة كبيرة أو مقلاة على نار متوسطة. رش بخاخ طهي غير لاصق. يُسكب البيض ويُطهى حتى يبدأ في التماسك ، مع رفع حواف البيض الثابت للسماح للبيض غير المطبوخ بالاتصال بالمقلاة الساخنة ؛ حوالي 1 دقيقة. اقلب العجة في قطعة واحدة واطهيها حتى تنضج تمامًا ؛ حوالي 30 ثانية. قطعي العجة إلى شرائح بحجم 1 سم.

سخني الزيت النباتي في مقلاة كبيرة أو مقلاة على نار عالية. يضاف البصل والكراث والثوم والفلفل الحار. يُطهى مع التحريك حتى ينضج البصل ؛ من 3 إلى 5 دقائق. يضاف الدجاج والروبيان والكزبرة والكمون ويقلب. يخلط جيدا. يُطهى ويُحرّك لمدة 5 دقائق تقريبًا.

يُمزج الأرز البارد وصلصة الصويا الحلوة وشرائح العجة ؛ اطبخي حتى يصبح الجمبري ورديًا فاتحًا والدجاج لم يعد ورديًا في الوسط ؛ من 3 إلى 5 دقائق.


PhotoMania

شوربة دجاج لاكسا نودلز الأندونيسية

مكونات

1 بصلة مفرومة ناعماً

2 ملاعق كبيره من الزنجبيل الطازج المبشور

2 فص ثوم مهروس

2 سيقان ليمون (جزء أبيض فقط) ، مقطعة إلى شرائح رفيعة

4 حبات من الفلفل الحار مقطعة

4 مكاديميا ، مبشوره - 1 ملعقة كبيره معجون روبيان

3 ملاعق كبيره زيت نباتي - 1 ملعقة صغيره كزبره مطحونة

1 ملعقة صغيره بابريكا حلوه - 1 ملعقة صغيره كركم

1 ملعقة صغيره كمون - 2 كوب حليب جوز الهند

3 أكواب مرق دجاج - 2 ملاعق صغيره سكر

ملح 1/2 ملعقة صغيره - 150 جرام أرز شعيرية

300 جرام نودلز هوكين طازجة

8 حبات روبيان صغيره مطبوخة ومقشره

1 كوب فاصولياء خضراء ، مقشره ومقطعة إلى 3 سم - 1 كوب فاصولياء

1 كوب دجاج مبشور مطبوخ - نعناع للتزيين

الاتجاهات

التحضير: 30 دقيقة ،الطهي: 20 دقيقة، الاستعداد: 50 دقيقة

باستخدام الهاون والمدقة (أو محضر الطعام) ، اخلطي البصل والزنجبيل والثوم وعشب الليمون والفلفل ومكسرات المكاديميا ومعجون الروبيان في عجينة. في غضون ذلك ، انقع شعيرية الأرز في الماء البارد لمده 20 دقيقة.

سخني مقلاه ، أضيفي 3 ملاعق كبيره زيت واتركيها على نار عالية. اقلي المعجون لمده خمس دقائق لكن لا تتركه يكتسب اللون البني. خففي النار وأضيفي الكزبره والبابريكا والكركم والكمون واتركيه على نار هادئة مع التحريك المستمر لمده دقيقتين.

يُضاف حليب جوز الهند والمرق والسكر والملح إلى العجينة ويُترك حتى الغليان. في هذه الأثناء ، يُسكب الماء المغلي فوق الشعيرية ونودلز هوكين ، ويُترك لمده دقيقتين ويُشطف.

وزعي المعكرونة والشعيرية والفاصوليا وبراعم الفاصوليا والدجاج والقريدس في أربعة أوعية عميقة. أضيفي المرق الساخن لكل وعاء ورش أوراق النعناع فوقه.


PhotoMania

دجاج ساتيه مقلي الأندونيسي

مكونات

يخدم 4

1/4 كوب (80 جم) زبده فول سوداني ناعمة

1/3 كوب (80 مل) حليب جوز الهند قليل الدسم

2 مرق دجاج

1 ليمون مبشور ناعماً

1 ملعقة طعام زيت نباتي

2 فص ثوم مهروس

1 فلفل أحمر مفروم ناعم

350 غ من فيليه صدور الدجاج منزوعة الجلد ، مقطعة إلى شرائح رفيعة

1 ملعقة كبيرة مسحوق خمس بهارات

1 فليفلة حمراء مفرومة ومقطعة إلى شرائح

2 جزر مقشر ومقطع إلى شرائح جوليان

175 جرام فطر مقطع إلى شرائح

2 ملاعق كبيرة كزبرة طازجة مفرومة

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة ،الطبخ: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٣٥ دقيقة

في وعاء صغير ، اخفقي زبده الفول السوداني وحليب جوز الهند والمرق وقشر الليمون معًا حتى تمتزج ، ثم اتركيها جانبًا.

سخني الزيت في مقلاه أو مقلاه كبيره على نار عالية. نضيف الثوم والفلفل الحار ونقلب لمده 30 ثانية لتحرير النكهات.

أضيفي الدجاج ومسحوق خمس بهارات واقليها لمده 3-4 دقائق حتى يتلون الدجاج بالكامل. أضيفي الفليفلة الحمراء والجزر والفطر واقليها لمده 2-3 دقائق حتى تنضج قليلاً.

يُسكب مزيج زبده الفول السوداني في المقلاه ويُقلب لمده 2-3 دقائق أخرى حتى ينضج الدجاج ويصبح طريًا. يُرفع عن النار ويُضاف الكزبره المفرومة ويُقدَم على الفور.


PhotoMania

جادو جادو الأندونيسي

مكونات

1 راس حس صغير ، أوراق منفصلة - 2 بطاطا كبيرة مسلوقة ومقطعة إلى شرائح

200 جرام فاصوليا خضراء ، مقطعة إلى شرائح ومفرحة

3/4 كوب من براعم الفاصوليا ، مبيض - 1 12 كوب كرنب صيني مبشور ومبيض

2 حبة طماطم متوسطة مقطعة إلى شرائح - 1 بصلة حمراء متوسطة مقطعة إلى شرائح

3 حبات بصل أخضر مقطعة أطوال قصيرة - 1 خيار مقطع شرائح رقيقة

2 فلفل أحمر طازج ، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح رقيقة

4 بيض مسلوق متوسط الحجم مقطع إلى شرائح - 125 جرام توفو مقلي مقطع إلى مكعبات

صلصة الفستق - 1/2 كوب زيت نباتي

1 14 كوب فول سوداني نيء غير مملح - 2 فص ثوم مفروم

4 بصل أخضر مفروم - ملح

1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار - 1 ملعقة صغيرة سكر بني ناعم

1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الداكنة - 2 كوب ماء - عصير 1 ليمونة

الاتجاهات

التحضير: 30 دقيقة ،الطهي: 15 دقيقة، الاستعداد: 45 دقيقة

توضع أوراق الخس في طبق كبير. أضف جميع مكونات السلطة المتبقية في مجموعات صغيرة (ليساعد الناس أنفسهم). قدمي صلصة الفول السوداني بشكل منفصل.

لتحضير صلصة الفول السوداني ، سخني الزيت في مقلاه أو مقلاه على نار عالية. يقلب الفول السوداني حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً ، حوالي 4 دقائق. أخرجيها بملعقة مثقوبة وضعيها على منشفة ورقية لتبرد. قصف الفول السوداني أو اعمله حتى يصبح ناعماً. تخلصي من الزيت من المقلاه ، واحتفظي بملعقة كبيرة.

يُسحق الثوم والبصل الأخضر في هاون ومدقة مع القليل من الملح. تقلى في الزيت المحفوظ ، حوالي 1 دقيقة. يضاف مسحوق الفلفل الحار والسكر وصلصة الصويا والماء. يجلب ليغلي يضاف الفول السوداني المطحون. يُترك على نار خفيفة مع التحريك من حين لآخر ، حتى تصبح الصلصة سميكة ، حوالي 10 دقائق. أضف عصير الليمون والمزيد من الملح إذا لزم الأمر. رائع. (يمكن تحضير الصلصة مسبقًا وتخزينها في وعاء في الثلاجة لمدة تصل إلى أسبوع واحد).

لدغة من التاريخ

تختلف مكونات Gado gado من منطقة إلى أخرى. الإضافات الأخرى هي السبانخ أو البازلاء أو القرنبيط. يمكن تقديم الخضروات الصلبة نيئة أو مبيضة أو مطبوخة على البخار. مهما كانت الطريقة المستخدمة ، يجب أن تظل مقرمشة. قدمي السلطة باردة أو في درجة حرارة الغرفة.


PhotoMania

كاري الأندونيسي بالروبيان والخضروات

مكونات

يخدم 4

1 بصلة متوسطة

1 فص ثوم

1 فلفل أحمر ، تخلص من البذور

3 سم الخولنجان

1 ملعقة صغيرة بذور كزبرة مطحونة

225 جرام روبيان مقشر و ديفين

225 جرام ملفوف

225 جرام قرنبيط

1 باذنجان صغير مقطع إلى مكعبات

225 جرام فاصولياء

1 جزرة صغيرة مخلوطة

1 1/2 كوب (375 مل) حليب جوز الهند

1 1/2 كوب (375 مل) ماء

1 ورقة غار

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ،الطبخ: ٢٠ دقيقة، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

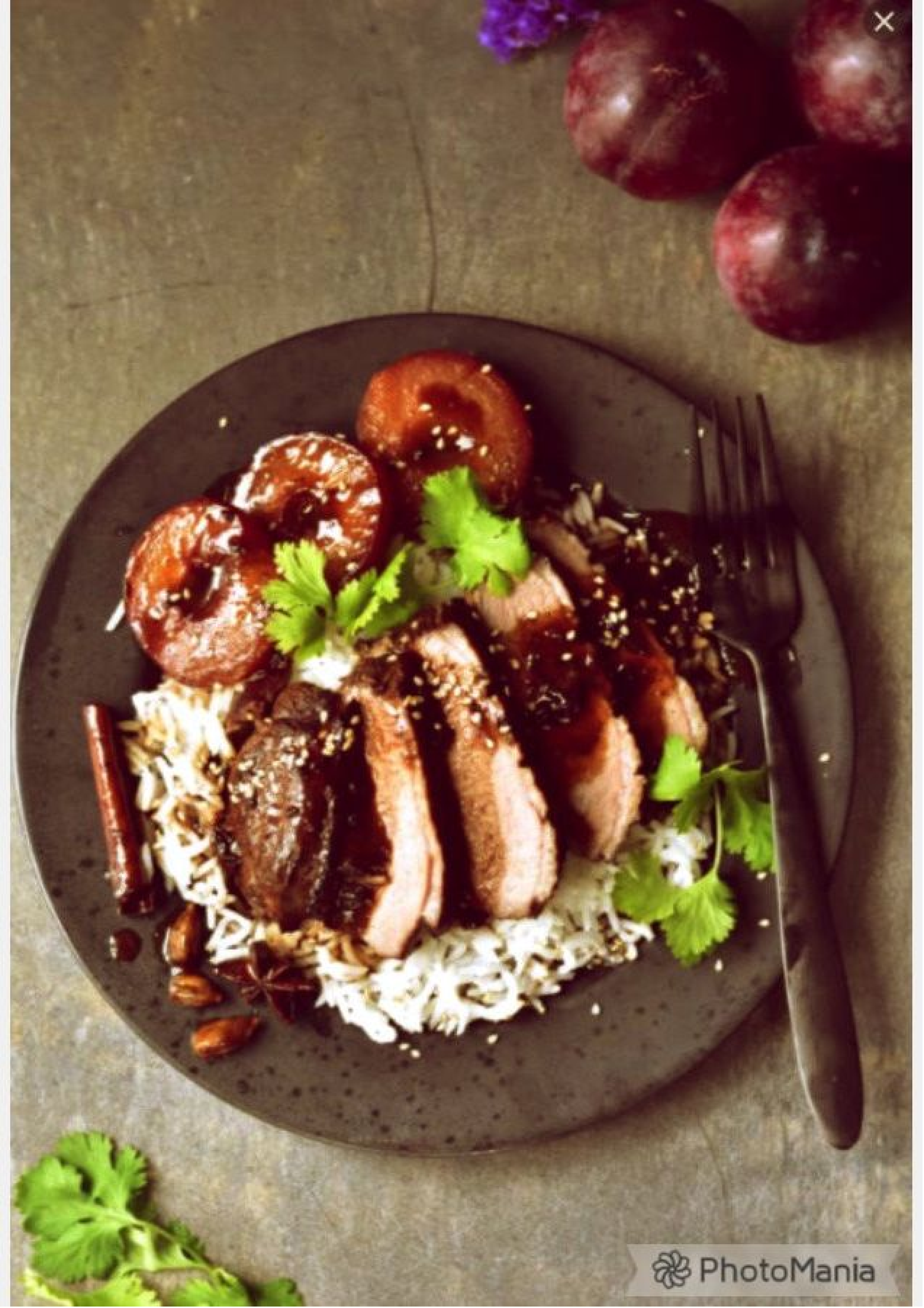
ضعي البصل والثوم والفلفل الحار والخولنجان وبذور الكزبرة في معالج الطعام واخلطيهم حتى يتماسك جيدًا.

يُسخن الزيت ويُقلى المعجون لمدة دقيقة واحدة حتى تفوح رائحته.

يُضاف القريدس ويُقلى لمدة دقيقتين.

يُضاف الملفوف والقرنبيط والباذنجان والفاصوليا والجزر ثم يُغطى ويُطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق تقريبًا.

يُسكب في حليب جوز الهند والماء وورق الغار. يُطهى بدون غطاء مع التحريك بشكل مستمر تقريبًا حتى تنضج الخضار. تخدم.


PhotoMania

دجاج بالدانج الأندونيسي

مكونات

يخدم 4

1 كغ فيليه أفخاذ الدجاج

125 مل عصير ليمون

250 جرام طماطم معلبة

1 كوب (250 مل) ماء

3 فلفل أحمر صغير

2 ملعقة صغيرة زنجبيل

2 فص ثوم

1 ملعقة صغيرة كركم

1 ساق عشب الليمون

250 مل من كريمة جوز الهند

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ،الطهي: ٤٠ دقيقة، الوقت الإضافي: ساعة التتبيل ،الاستعداد: ساعة ٥٥ دقيقة

يُمزج الدجاج مع عصير الليمون ويترك لمدة تصل إلى ساعة.

تُمزج الطماطم مع الماء وتُمزج حتى تصبح ناعمة.

أضيفي الطماطم والفلفل الحار والزنجبيل والثوم والكركم وعشب الليمون والدجاج غير المصفى في قدر. يُغلى المزيج ويُخفّف الحرارة ويُغطّى ويُترك على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة.

أضيفي كريمة جوز الهند واتركيها على نار هادئة بدون تغطية لمدة 10 دقائق.

إزالة جذع الليمون وتقديمها مع الأرز. أحب أن يكون لدي شرائح من الخيار على الجانب لتهدئة فمي قليلاً!


PhotoMania

تمبه الأندونيسي المتبل (سامبال جورينج)

مكونات

يخدم 4

500 مل ماء + ملعقتان صغيرتان ملح (لنقع التمر)

250 جرام تمبه ، مقطع إلى مكعبات

100 مل زيت (لقلي التمر ، يمكن أن يكون أقل أو أكثر)

1 ملعقة صغيرة معجون تمر هندي

3 ملاعق كبيرة ماء

5 سم الخولنجان

2 كراث

2 فلفل أحمر كبير

3 فصوص ثوم

2 أوراق كاري (إن وجدت)

1 ملعقة صغيرة معجون روبيان

2 ملاعق طعام من الكيكاب مانيس (صلصة الصويا الداكنة الحلوة)

3 ملاعق كبيرة من سكر النخيل (أو السكر البني)

1 ملعقة صغيرة ملح

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ،الطهي: ٣٥ دقيقة، الاستعداد: ٥٠ دقيقة

اخلطي الماء مع الملح. نقع التمر لمده 5 دقائق. يُصفى الزيت ويُسخن في مقلاه ويُقلى التمر البني الذهبي.

اخلطي معجون التمر الهندي مع 3 ملاعق كبيره من الماء ، ثم ارمي الخولنجان حتى يصبح معجونًا ثم ارمي الكراث والفلفل الأحمر والثوم.

سخني 3 ملاعق كبيره زيت في مقلاه واقلي الكراث والثوم والخولنجان وأوراق الكاري لمده 3 دقائق. ثم نضيف معجون الجمبري والفلفل الأحمر ويقلى لمده دقيقة.

أضيفي الكيكاب وسكر النخيل وماء التمر الهندي والملح واتركيه على نار هادئة لمده دقيقتين. ثم نضيف التمر والحراره من خلاله.


PhotoMania

سلطة اندونيسية بصلصة الفول السوداني (كرويك)

مكونات

تكفي: 1

1 خيار

50 جرام فول صيني طويل

2 ورقة ملفوف

50 غ من براعم الفاصوليا

1 فص ثوم

2 فلفل صغير

2 سم طازج أو 1/4 ملعقة صغيرة من الكنشور المجفف (الخولنجان الإندونيسي)

100 جرام فول سوداني محمص

1 ملعقة صغيرة سكر نخيل

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة معجون جمبري

1 ملعقة صغيرة عصير تمر هندي

50 مل ماء ساخن

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ،الطهي: ١٠ دقائق، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

اشطف جميع الخضار بالماء الدافئ ، ثم صفيها.

قطع الخيار إلى شرائح ، وقطع الفاصوليا الصينية الطويلة إلى قطع 3 سم وقطع أوراق الكرنب إلى قطع كبيرة. ضعي جميع الخضروات التي تشمل براعم الفاصوليا في طبق.

لتحضير صلصة الفول السوداني: اطحن الثوم والفلفل الحار الصغير والكنشور والفول السوداني وسكر النخيل والملح ومعجون الروبيان في الخلاط ، أو إذا كان لديك مدقة وهاون ، فاستخدمها.

يُضاف عصير التمر الهندي والماء الساخن حتى يصبح المزيج ناعمًا.

نخلط جميع الخضار مع صلصة الفول السوداني. تقدم مع كرات مقلي وأوراق ريحان في الأعلى.


PhotoMania

ناسي ليماك الأندونيسي

مكونات

للأرز- 2 كوب (500 مل) حليب جوز الهند

2 كوب (500 مل) ماء - 1/4 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

قطعة واحدة (1 سم) من الزنجبيل الطازج ، مقشرة ومقطعة إلى شرائح رقيقة

ملح للتذوق - 1 ورقة غار كاملة- 2 كوب (310 جم) أرز طويل الحبة ، مغسول ومصفى

للتزيين - 4 بيضات - 1 خيار - 1 كوب زيت للقلي

1 كوب (155 جم) فول سوداني نيء - 125 أنشوجة مغسولة

لتحضير الصلصة

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي - 1 بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح - 3 فصوص ثوم مقطعة ناعماً - 3 كراث ، مقطع إلى شرائح رفيعة - 2 ملاعق صغيرة من معجون الفلفل الحار - 125 جرام أنشوجة بيضاء مغسولة - ملح للتذوق - 3 ملاعق كبيرة سكر أبيض -1/4 كوب عصير تمر هندي

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة ،الطهي: ٣٠ دقيقة، الاستعداد: ٥٠ دقيقة

في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة ، اخلطي حليب جوز الهند والماء والزنجبيل المطحون وجذر الزنجبيل والملح وورق الغار والأرز معًا. غطيها واتركيها حتى الغليان. خففي الحرارة واتركيها على نار هادئة لمدة 20 إلى 30 دقيقة أو حتى تنضج. ضعي البيض في قدر وغطيه بالماء البارد. يُغلى الماء في الغليان ، ويُرفع عن النار فورًا. غطي البيض واتركيه في الماء الساخن لمدة 10 إلى 12 دقيقة. يُرفع البيض من الماء الساخن ويُبرد ويُقشر ويُقطع إلى نصفين. شريحة من الخيار. في هذه الأثناء ، في مقلاة كبيرة أو مقلاة ، سخني كوبًا من الزيت النباتي على نار متوسطة إلى عالية. يُضاف الفول السوداني ويُطهى قليلاً حتى يتحول لونه إلى البني الفاتح. أزيلي الفول السوداني بملعقة مثقوبة وضعيه على مناشف ورقية لامتصاص الدهون الزائدة. أعد المقلاة إلى الموقد. يقلب في الأنشوجة. طهي لفترة وجيزة ، مع التقليب حتى تصبح مقرمشة. أزيليها بملعقة مثقوبة وضعيها على مناشف ورقية. تخلص من الزيت. امسح المقلاة أو الووك. لتحضير الصلصة ، سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت وحركي البصل والثوم والكراث. يُطهى حتى تفوح رائحته ، حوالي دقيقة أو دقيقتين. يُمزج معجون الفلفل الحار ويُطهى لمدة 10 دقائق مع التحريك من حين لآخر. إذا كان معجون الفلفل جافًا جدًا ، أضف كمية قليلة من الماء. يقلب في الأنشوجة المتبقية. طهي لمدة 5 دقائق. أضيفي الملح والسكر وعصير التمر الهندي. يُترك على نار خفيفة حتى تصبح الصلصة سميكة ، حوالي 5 دقائق. قدمي البصل وصلصة الثوم فوق الأرز الدافئ ، وضعي فوقه الفول السوداني والأنشوجة المقلية والخيار والبيض.





تلور بالادو - بيض مقلي في صلصة الفلفل الحار الأندونيسية

مكونات

6 خدمات

1 كوب (250 مل) زيت نباتي للقلي

6 بيضات مسلوقة ، منزوعة القشرة

6 حبات فلفل أحمر صغيرة ، مصنرة ومفرومة

4 فصوص ثوم

4 حبات متوسطة الحجم

2 حبات طماطم مقطعة إلى أرباع

1 ملعقة صغيرة معجون روبيان

½1 ملعقة كبيرة زيت فول سوداني

1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 ملعقة صغيرة خل أبيض

1 ملعقة صغيرة سكر أبيض

الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ،الطهي: ٢٠ دقيقة، الاستعداد: ٣٥ دقيقة

سخني كوب زيت في قدر صغيرة على نار متوسطة عالية. القلي البيض المسلوق في الزيت الساخن لمدة 5-7 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. اجلس جانبا.

يُمزج الفلفل الحار والثوم والكراث والبندورة ومعجون الروبيان في محضر الطعام ؛ يخلط في عجينة. أضف زيت الفول السوداني. العملية مرة أخرى حتى تصبح ناعمة.

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. صب خليط الفلفل الحار في المقلاة. قلبي الخل والسكر والملح والفلفل في الخليط. نضيف البيض المقلي إلى الخليط ونتحول إلى خليط. خفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة ؛ يُترك على نار خفيفة حتى تفوح رائحته ، حوالي 5 دقائق.


PhotoMania

كاري سمك إندونيسي (إيكان بيسمول)

مكونات

يخدم 4

5 فيليه ماكريل ، مقطعة إلى قطع كبيره

1 ملعقة صغيره خل

ملح 1/2 ملعقة صغيره

2 ملاعق صغيره مسحوق الكركم

4 شمعات ، مفرومة ناعماً

4 بصل مفروم

4 فص ثوم مفروم

1 سم جذر كركم مفروم

1 سم زنجبيل مفروم

2 فلفل أحمر أو فلفل عين الطير (جولييند)

4 أوراق غار

3 ملاعق كبيره كريمة جوز الهند

2 ملاعق صغيره ملح

1 ملعقة كبيره سكر

1/4 كوب ماء

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ،الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

يتبل السمك بالخل ونصف ملعقة صغيره ملح ومسحوق كركم ويقلى بالزيت في مقلاه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. توضع الأسماك جانباً في وعاء وتبقى دافئة.

اخلطي الشمعدانات والبصل والثوم وجذر الكركم والزنجبيل والفليهم في القليل من الزيت على نار خفيفة حتى تفوح رائحته.

تضيف باقي المكونات وتتبلها حسب الذوق ثم تقليها لمده 5 دقائق أخرى. يُسكب فوق السمك ويُقدّم ساخناً مع الأرز وصلصة الفلفل الحار.


PhotoMania

دجاج الدونيسي مالح

مكونات

الكمية تكفي 2

3 فصوص ثوم

1/2 كوب فطر شيتاكي مجفف ، منقوع في الماء ومصفى

500 جرام أفخاذ دجاج

2 ملاعق كبيرة صلصة ورشيسترشاير

2 ملاعق كبيرة صلصة السمك

ملح

الفلفل الأبيض

2 ملاعق كبيرة صلصة المحار

2 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المطحون (اختياري)

1 كوب ماء

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقَة ،الطهي: ٢٠ دقيقَة، الاستعداد: ٣٥ دقيقَة

يُقلى الثوم حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً تقريباً ، ويُضاف فطر شيتاكي وأرجل الدجاج. نضيف جميع المكونات الأخرى ماعدا الماء ونقليها حتى ينضج الدجاج بالكامل تقريبا.

كخطوة أخيرة نضيف الماء وغطي القدر وانتظر حتى ينضج الدجاج بالكامل.


PhotoMania

دجاج الدونيسي حار

مكونات

الكمية تكفي 2

4 أفخاذ دجاج مسحب - 2 ورق كاري

300 مل ماء - 5 فصوص ثوم

1/2 ملعقة صغيره كزبره - 3 سم زنجبيل

3 سم الخولنجان - 3 كراث

1 1/2 ملعقة صغيره ملح - زيت للقلي

1/2 طماطم - 10 فلفل أحمر

1 ملعقة صغيره معجون روبيان - ملح 1/2 ملعقة صغيره

اندفاعة السكر - 2 حبة ليمون صغير - 1 باقة ليمون ريحان

الاتجاهات

التحضير: ٤٥ دقيقة ،طبخ: ٣٠ دقيقة، جاهز خلال: ساعة و ١٥ دقيقة

يُمزج الثوم ، الكزبره ، الزنجبيل ، الخولنجان ، 1 كراث و 1 1/2 ملعقة صغيره من الملح وتحويلها إلى معجون في الهاون والمدقة.

في قدر ، يُمزج الدجاج مع المعجون ، أوراق الكاري و 300 مل من الماء ثم يُغلى حتى ينضج الدجاج. في هذه الأثناء ، سخني المقلاه بالزيت.

بمجرد أن ينضج الدجاج تماما ، اقلي الدجاج في المقلاه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

لتحضير السامبال (صلصة الفلفل الحار): سخني 1 ملعقة صغيره من الزيت واطهي 2 كراث ، طماطم وفلفل أحمر متبقي لمده دقيقتين. في الهاون والمدقة ، يُمزج الكراث ، الطماطم والفلفل الأحمر مع عجينة الروبيان ، 1/2 ملعقة صغيره ملح ، رشة من السكر ، ليمون وريحان ثم يُطحن حتى تتكون عجينة.

في طبق التقديم ، ضعي السامبال (صلصة الفلفل الحار) في قاع الطبق وضعي الدجاج المقلي فوق الطبق.


PhotoMania

كبده اندونيسية و روبيان (سامبال جورينج)

مكونات

300 جرام كبد بقري مقطع إلى قطع صغيره

200 جرام روبيان مقشر ومنزوع العرق

1/2 1 كوب حليب جوز الهند - 1/2 كوب عصير تمر هندي

الملح والسكر حسب الرغبة - 5 فاصوليا طويلة مقطّعة إلى 5 سم

1 بصلة مقطعة شرائح رقيقة - 1 فلفل أحمر مقطع إلى شرائح قطرياً

زيت للطبخ - معجون توابل

8 حبات فلفل مجفف ، مقشوره ومنقوعة لتليين - 6 كراث

1 ساق ليمون ، مفروم خشن - 2 سم الخولنجان

2 شمعة (انظر الملاحظة) - 2 سم معجون روبيان محمص (بيلكان)

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ،الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

طحن كل معجون التوابل في الخلاط للحصول على عجينة ناعمة. سخني القليل من الزيت في قدر والقلي المعجون حتى تفوح رائحته. ثم نضيف الكبد والروبيان ونقلّبهما بالتساوي مع المعجون لبضع دقائق.

يُضاف حليب جوز الهند وعصير التمر الهندي إلى المقلاه ويقلب. تحقق من التوابل وأضف الملح والسكر حسب الرغبة. قلل الحراره واتركه على نار خفيفة حتى يتكاثف المرق. أضيفي الفاصوليا الطويلة وشرائح البصل والفلفل واطبخي حتى يجف تمامًا.

الشمعدانات ومعجون الروبيان

يشيع استخدام الشموع ومعجون الجمبري في الطبخ الإندونيسي. يجب أن تكون قادرًا على العثور عليها في محلات البقالة والأسواق الآسيوية.


PhotoMania

البط الاندونيسي الفلفل الحار

مكونات

الكمية تكفي 5

2 ملاعق كبيره زيت نباتي

2 بصل أحمر متوسط ، مفروم ومقطع إلى شرائح للتزيين

1 حبة متوسطة الحجم من الفلفل الأحمر ، منزوعة البذور ومقطعة إلى مكعبات

1 حبة متوسطة الحجم من الفلفل الأخضر ، منزوعة البذور ومقطعة إلى مكعبات

3 أعواد كرفس مقطعة إلى شرائح رقيقة

500 غ إنتوك أو بط مفروم

4 فصوص ثوم مفروم

1 ملعقة صغيره من مسحوق الفلفل الحار

7 حبات طماطم خضراء وحمراء مفرومة ناعماً

1 علبة (400 جم) بينتو أو فاصوليا حمراء ، مصفاة

1 1/2 ملعقة صغيره. توابل المجففة

280 جرام ذره طازجة أو معلبة أو مجمده

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ،الطهي: ٣٥ دقيقة، الوقت الإضافي: ١٠ دقائق ،الاستعداد: ساعة واحده

سخني قدر كبير على نار عالية وأضيفي الزيت ووزعيه حتى يغطي قاع الإناء بالتساوي.

عندما يسخن الزيت ، أضيفي البصل والفلفل الأحمر والفلفل الأخضر والكرفس والبط المفروم.

يُطهى مع التحريك كثيرًا حتى يفقد اللحم المفروم لونه الوردي وينضج تمامًا - حوالي دقيقتين.

يضاف الثوم ويطهى لمده دقيقة.

يُضاف مسحوق الفلفل الحار ويُطهى مع التحريك المستمر لمده دقيقة واحده.

أضيفي الطماطم والفاصوليا والأوريغانو والملح وقلبي جيدًا حتى تمتزج.

يُغلى الفلفل الحار ، ثم يُخفف النار ويُترك على نار خفيفة ، مغطى جزئيًا ، لمده 20 دقيقة ، مع التحريك من حين لآخر.

أضيفي الذره وقلبي حتى تمتزج واتركيها لمده 10 دقائق أخرى. تخدم.


PhotoMania

لحم بقري بحليب جوز الهند راندين داجينج

2 ملاعق كبيره زيت نباتي

1 كغ ستيك تشاك ، مقطع إلى مكعبات كبيره

2 كوب حليب جوز الهند

30 جرام تمر هندي

1/2 كوب ماء دافئ

2 ملاعق كبيره كيكاب مانيس

معجون توابل

5 حبات من الفلفل الحار مفرومة ناعماً

2 بصل مفروم

2 فص ثوم مفروم ناعم

5 سم خولنجان مقشر ومفروم

3 ملاعق كبيره بذور كزبره

3 ملاعق صغيره بذور الكمون

2 ملاعق صغيره معجون جمبري (اختياري)

1 ساق ليمون ، جزء أبيض فقط ، مقطع إلى شرائح

6 شمعدانات

3 أوراق ليمون كافير ، مبشوره

الاتجاهات

التحضير: 20 دقيقة ،الطهي: ساعتان، الاستعداد: 2 ساعة 20 دقيقة

قم بمعالجة جميع مكونات معجون التوابل في محضر الطعام.

يُسخن الزيت في مقلاه ، يُضاف معجون التوابل ويُطهى مع التحريك لمده دقيقتين. يُضاف لحم البقر ويُطهى لمده 3 دقائق أخرى. يُضاف حليب جوز الهند ويُترك على نار خفيفة مع التحريك من حين لأخر لمده ساعة.

اخلطي معجون التمر الهندي والماء الدافئ حتى تمتزج. أضيفي خليط التمر الهندي و kecap manis إلى اللحم البقري واطهيه لمده 30-60 دقيقة أخرى حتى يصبح اللحم طريًا جدًا وتصبح الصلصة سميكة


PhotoMania

روبيان ناسي جوريتج

مكونات

2 ملاعق كبيره زيت نباتي ، مقسمة

3 بيضات كبيره محلوقة

2 ملاعق كبيره صلصة الصويا الداكنة - 2 ملاعق كبيره كاتشب

1 ملعقة كبيره سكر بني - 1 ملعقة صغيره زيت سمسم محمص

1 ملعقة صغيره صوص حار حلو - 1 كوسة مفرومة

1 جزره مفرومة - 8 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح

1 فص ثوم مهروس - 2 كوب أرز مطبوخ

نصف كيلو روبيان مطبوخ

2 ملاعق كبيره من الثوم المعمر الطازج المفروم

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

سخني 1 ملعقة كبيره زيت نباتي في مقلاه على نار متوسطة. حرك البيضة المخفوقة في المقلاه حتى تغطي السطح. اقلب البيضة بعد 30 ثانية ، واطبخها لمده 20 ثانية إضافية على الجانب الآخر. أخرج البيضة من المقلاه ، وعندما تبرد بدرجة كافية لتتحملها ، لفها على لوح تقطيع. تُقطّع البيضة الملفوفة إلى شرائح وتُترك جانباً.

الخطوه 2

في وعاء صغير ، اخلطي صلصة الصويا ، الكاتشب ، السكر البني ، زيت السمسم وصلصة الفلفل الحار. اجلس جانبا.

الخطوه 3

سخني الملعقة الكبيره المتبقية من الزيت في مقلاه أو مقلاه على نار متوسطة عالية. عندما تكون ساخنة ، أضيفي الكوسة والجزر والبصل الأخضر. تقلى لمده ثلاث دقائق. تضيف الثوم والأرز والروبيان ومزيج الصلصة ويخلط جيدا.

الخطوه 4

يُرفع عن النار ويُقدم على الفور ، مع شرائح البيض والثوم المعمر المفروم.


PhotoMania

مي جوريng - نودلز إندونيسية مقلية

مكونات

3 عبوات (3 أونصات) نودلز رامين (بدون عبوات نكهة)

1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 رطل من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطعة إلى شرائح

1 ملعقة صغيره زيت زيتون - 1 ملعقة صغيره ملح ثوم

1 رشة فلفل أسود مطحون ، أو حسب الرغبة

1 ملعقة طعام زيت نباتي - كوب كراث مقطع

5 فصوص ثوم مفرومة - 1 كوب ملفوف مبشور -

1 كوب جزر مبشور - 1 كوب زهور البروكلي

1 كوب فطر مقطع شرائح - نصف كوب صلصة الصويا

1/2 كوب صلصة الصويا الحلوه (مانيس الكيكاب الإندونيسي)

نصف كوب صلصة محار - الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوه 1

يُغلى قدر من الماء على النار حتى يغلي ، ويُطهى الرامن لمده 3 دقائق تقريبًا حتى ينضج. اغمر المعكرونة في الماء البارد لإيقاف الطهي ، وصفيها في مصفاة موضوعة في الحوض ، ورش المعكرونة بملعقة كبيره من الزيت النباتي. اجلس جانبا.

الخطوه 2

ضعي شرائح الدجاج في وعاء وقلبي بزيت الزيتون وملح الثوم والفلفل الأسود. سخني ملعقة كبيره من الزيت في مقلاة على نار عالية ، واطبخي الدجاج وقلبي حتى يختفي اللون الوردي ، حوالي 5 دقائق. يقلب الكراث والثوم ويطهى ويقلب حتى يتحول إلى اللون البني. يُضاف الملفوف والجزر والبروكلي والفطر ويُطهى ويُحرّك حتى تنضج الخضار ، حوالي 5 دقائق.

الخطوه 3

أضيفي نودلز الرامين وصلصة الصويا وصلصة الصويا الحلوه وصلصة المحار واخلطي النودلز والصلصات مع الخضار والدجاج. يُغلى المزيج على نار هادئة ، ويُرش بالملح والفلفل ، ويُقدّم ساخناً.


PhotoMania

ساتى دجاج اندونيسى

المقادير

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
3 ملاعق كبيرة صلصة طماطم
1 ملعقة طعام زيت فول سوداني
2 فص ثوم مقشر ومفروم
رشة فلفل أسود مطحون
رشة كمون مطحون
6 صدر دجاج منزوع العظم والجلد (فارغ) مكعب
1 ملعقة طعام زيت نباتي
نصف كوب بصل مفروم
1 فص ثوم مقشر ومفروم
1 كوب ماء
ربع كوب زبدة الفول السوداني
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
2 ملاعق كبيرة سكر أبيض
1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

التعليمات

الخطوة 1

في وعاء ، اخلطي صلصة الصويا وصلصة الطماطم وزيت الفول السوداني والثوم والفلفل الأسود والكمون. يوضع الدجاج في الخليط ويقلب حتى يتغطى. غطيه واتركيه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة على الأقل ، لكن ليس طوال الليل. هذا سيجعل اللحم داكنًا جدًا.

الخطوة 2

سخن الشواية على حرارة عالية.

الخطوه 3

يُسخن الزيت النباتي في قدر على نار متوسطة ، ويقلى البصل والثوم حتى يصبح لونه بني فاتح. اخلطي الماء وزبدة الفول السوداني
وصلصة الصويا والسكر. يُطهى ويُحرّك حتى يمتزج جيدًا. يُرفع عن النار ويُمزج في عصير الليمون ويُترك جانباً.

الخطوة 4

قم بدهن شبكة الشواية بالزيت. ضعي الدجاج في أسياخ وتخلصي من التتبيلة. اشوي الأسياخ حوالي 5 دقائق لكل جانب ، حتى يصبح عصير الدجاج صافياً. تقدم مع صلصة الفول السوداني.




PhotoMania

الجنزبيل الإندونيسي - الراندين

مكونات

معجون ريندانج كاري

1 ساق من عشبة الليمون - 1 بصلة صغيرة - 1 فص ثوم

1 فلفل أحمر طازج - 1 فلفل حار مجفف -

1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود

1/2 ملعقة صغيرة كمون -

1/2 ملعقة صغيرة يانسون مطحون

1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة -

1 كوب ماء - الجنجر كاري

1 ملعقة طعام زيت -

500 جرام جنجر مكعبات

ملح للتذوق -

1/2 كوب كريمة جوز الهند

3 أكواب ماء - 1 ملعقة صغيرة سكر

1 ورقة ليمون - 2 ملاعق صغيرة جوز الهند المجفف

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ،الطهي: ساعة واحدة، الاستعداد: ساعة و ١٠ دقائق

معجون رندانج كاري: امزج جميع مكونات معجون الكاري معًا حتى يتماسك.

كاري الكنغر: سخني الزيت في قدر ثم أضيفي معجون الكاري واتركيه على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة.

يُضاف الكنغر ويُترك على نار خفيفة لمدة دقيقتين حتى يغلق. أضف حليب جوز الهند والماء الكافي لتغطية اللحم. غطي المزيج واتركيه حتى يغلي ثم أضيفي السكر وورق الليمون. قلل الحرارة واتركه على نار هادئة حتى ينضج الكنغر ، أضف المزيد من الماء إذا لزم الأمر.

عندما ينضج الكنغر ، قم بإزالة الغطاء واترك صلصة الكاري تنخفض ؛ يجب التفكير عند تقديمه.


PhotoMania


PhotoMania